

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2002-119234

(43)Date of publication of application : 23.04.2002

(51)Int.Cl.

A23L 1/16

(21)Application number : 2000-356758

(71)Applicant : KOZUKI KEISUKE

(22)Date of filing : 17.10.2000

(72)Inventor : KOZUKI KEISUKE

(54) METHOD FOR PRODUCING INSTANT CHOW MEIN (FRIED CHINESE NOODLE)

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing chow mein having good fragrance and good flavor, while conventional instant chow mein have a problem that the fragrance is lacked, because the chow mein is produced by frying noodles in an oil at a relatively low temperature to evaporate away water content. SOLUTION: The instant chow mein having good fragrance and good flavor is produced by scorching fried noodles with a gas burner, infrared light, or the like, until to generate a light brown color.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2002-119234

(P2002-119234A)

(43)公開日 平成14年4月23日(2002.4.23)

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テーム(参考)
A 2 3 L 1/16		A 2 3 L 1/16	Z 4 B 0 4 6

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全 2 頁)

(21)出願番号 特願2000-356758(P2000-356758)

(22)出願日 平成12年10月17日(2000.10.17)

(71)出願人 500538667

上月 啓右

大阪府豊中市千里園3丁目5番28号

(72)発明者 上月 啓右

大阪府豊中市千里園3丁目5番28号

Fターム(参考) 4B046 LA01 LB06 LB07 LC08 LC11

LC17 LP40 LP65 LP80

(54)【発明の名称】 即席焼きそばの製造方法

(57)【要約】 (修正有)

【課題】従来の即席焼きそばは、麺を比較的低い温度の油で揚げて水分を飛ばして製造するので、香ばしさに欠ける問題がある。香ばしく、風味の良い即席焼きそばの製造方法を提供する。

【解決手段】油で揚げた麺をガスバーナー又は赤外線等でキツネ色になるまで焦がし、香ばしく、風味の良い即席焼きそばを製造する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 焼いて、焦げ目をつけてある麺

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は、即席焼きそばの製法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来、即席焼きそばの製造方法は、麺を比較的低い温度の油の中に入れ、水分を十分に飛ばして、即ち水分ゼロに近い状態にして、即席焼きそばとして製品化されたものである。焼きそばとして食すときには、その水分ゼロにちかい製品に熱湯をかけ、熱湯を十分に含んでやわらかくなったら、余分なお湯をすてたあと、焼きそば用ソースをやわらかくなった麺にからませて、食べるのである。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】従って、麺がやわらかくなって、ソースの味付けさえ良ければ美味しく食べる事ができるが、焼きそばの名のものの、鉄板の上で麺を焼いて、その焼けた麺にソースをかけ、ソースと麺が香ばしく焼けたものが本来の焼きそばであるが、焼いていないのに、やわらかくしただけの麺を焼きそばと名付けることに不自然があり、焼きそばと呼ぶのであれば、鉄板の上で焼いたものにことごとく近づけなければならない。そのために発明されたのである。 *

*【0004】

【課題を解決するための手段】従来の発想を変えて、麺が焼けて香ばしい、風味のある、焼きそばと名付けることができるようにすればよいのである。

【0005】

【発明の実施の形態】そこで、図1は、従来の即席焼きそばであるが、麺の水分を飛ばしただけの麺であるから、白っぽく焼けた感じは一切しない。そこで、図1の麺にガスバーナーや赤外線等でキツネ色になるまで焦がすのである。焦げ目がついたのが図2の製品である。オーブンで焼いて焦げ目を付けても良い。結論付けると、麺の水分を油で飛ばし、そのあと、麺にキツネ色の焦げ目を付ける製法の発明なのである。

【0006】

【発明の効果】この、麺に焦げ目を付けて製品化すると、それこそ、焼きそばと呼ぶことができ、実際に食してみると良く判りますが、麺の焼けた香りが醸し出す本物志向効果でより美味しく感じ、しかも、焦がすことにより麺がアルファ化され更に美味しく食べることができます。焼いてあるために本当の焼きそばと言えるでしょう。

【図面の簡単な説明】

【図1】従来の製品化された焼きそばとしての麺

【図2】本発明の焦げ目をつけた麺

【図1】



【図2】

